

Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT**Ementa - Técnico em Nutrição e Dietética**

EIXO: Ambiente e Saúde	
CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética	
COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA
Empreendedorismo e Intervenção social	40
Educação Nutricional	80
Nutrição e Saúde Coletiva	40
Bioquímica dos Alimentos	80
Fisiologia da Nutrição	80
Fundamentos da Anatomia	80
Nutrição e Dietética	80
Dietoterapia	80
Microbiologia e Parasitologia Aplicada a Nutrição	80
Higiene de Alimentos	80
Administração das Unidades de Alimentação e Nutrição	80
Métodos e Técnicas de Preparo Alimentar	100
Tecnologia de Alimentos	80
Avaliação Nutricional	80
Estágio/ Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	140
TOTAL	1.200

Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT

Ementa - Técnico em Nutrição e Dietética

Componente Curricular: Empreendedorismo e Intervenção social

Carga Horária: 40 horas

Ementa:

Fundamentos sociais, históricos e filosóficos do empreendedorismo e sua relevância para o desenvolvimento socioeconômico local e regional. Empreendedorismo Individual e Coletivo, Qualidade e Produtividade - Conceitos básicos, processos e ferramentas para a gestão de um empreendimento. Compreensão de Empresa e dos processos de negócios na área de informática. O controle e a tomada de decisão gerencial. O desenvolvimento de estratégias eficazes em negociação. O empreendedorismo coletivo como possibilidade de construção de tecnologias sociais e da cidadania plena. Compreensões acerca do Cooperativismo e do Associativismo: possibilidades de oportunidades empreendedoras, estímulo à criatividade e à inovação para a transformação social no mundo do trabalho.

Componente Curricular: Educação Nutricional

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Princípios e métodos de conservação de alimentos: calor, frio, controle de umidade, adição de soluto, defumação, fermentação, adição de aditivos, irradiação, uso de gorduras. Concentração e evaporação. Indicadores do estado de conservação de alimentos. Controle de qualidade. Equipamentos. Industrialização. Escolha dos alimentos, processamento, acondicionamento, embalagem, esterilização e estocagem.

Componente Curricular: Nutrição e Saúde Coletiva

Carga Horária: 40 horas

Ementa:

Campos de atuação do técnico em nutrição e dietética. Estudo da nutrição com um olhar voltado para funções sociais, culturais e econômicas. Segurança alimentar e as políticas públicas de alimentação e nutrição. Nutrição básica e alimentação coletiva.

Componente Curricular: Bioquímica dos Alimentos

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Atividade de água e sua importância no estudo da conservação de alimentos e no desenvolvimento de microrganismos. Carboidratos, lipídios, aminoácidos e peptídeos, proteínas e enzimas. Macro e micronutrientes. Bioquímica da digestão. Bioquímica e transformações químicas e bioquímicas dos alimentos. Toxicologia e intoxicação alimentar. Alterações dos lipídios, proteínas e carboidratos em alimentos: aspectos químicos, tecnológicos e nutricionais. Antioxidantes. Caracterização e aplicação de fibras alimentares. Pigmentos naturais: fontes, caracterização e atividade pró-vitamínica. Bioquímica dos alimentos e biotecnologia. Principais enzimas: hidrolases, proteases, lipases e isomerases. Bioquímica e processamento da carne bovina, aves, pescados, laticínios, frutas e cereais. Processos fermentativos: laticínios, panificação, bebidas alcoólicas. Deterioração alimentar: processo de escurecimento enzimático e sabores residuais. Alterações genéticas em alimentos.

Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT

Ementa - Técnico em Nutrição e Dietética

Componente Curricular: Fisiologia da Nutrição

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Introdução aos estudos da fisiologia humana. Nutrição e digestão, respiração, circulação e excreção. Glândulas anexas. Fisiologia e química da digestão. Metabolismo. Planos de construção do corpo humano.

Componente Curricular: Fundamentos da Anatomia

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Introdução aos estudos da anatomia humana. Leis gerais de crescimento e fatores gerais de variação. Histologia básica. Aspectos morfológicos e fisiológicos dos sistemas: tegumentar, ósseo, muscular, circulatório, respiratório, digestório, urogenital, nervoso, sensorial e endócrino. Estudo descritivo dos órgãos que constituem os diversos sistemas.

Componente Curricular: Nutrição e Dietética

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Compreender a estrutura e funcionamento dos sistemas anatômicos para atuar no foco da nutrição. Alimentação, saúde e doença. Carências Nutricionais. Grupos Alimentares. Vitaminas, micro e macro nutrientes. Nutrição, prevenção e recuperação da saúde. Mecanismos de absorção, digestão e utilização dos nutrientes pelo organismo. Pirâmide alimentar. Roda dos alimentos. Fome e Appetite. Classificação dos Nutrientes. Classificação dos Alimentos. Análise das vias catabólicas de carboidratos, lipídios e proteínas. Alimentos funcionais.

Componente Curricular: Dietoterapia

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Conceito e objetivos da dietoterapia. Estudo das principais enfermidades e suas restrições alimentares. Acompanhamento nutricional do enfermo hospitalizado e no tratamento residencial. Escolha, cocção, apresentação e modos de servir o alimento na dietoterapia.

Componente Curricular: Microbiologia e Parasitologia Aplicada a Nutrição

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Microbiologia básica. Estudo dos aspectos microbiológicos e profiláticos das infecções e toxinfecções de origem alimentar. Microrganismos presentes nos diferentes grupos de alimentos: bactérias, fungos. Parasitologia básica: protozooses e helmintoses. Microbiologia de alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Contaminação alimentar, microrganismos e parasitas: medidas preventivas. Fatores que determinam a contaminação de alimentos com bactérias, fungos e vírus, os mecanismos de virulência dos principais patógenos veiculados por alimentos e os fatores que controlam o crescimento de microrganismos em alimentos.

Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT

Ementa - Técnico em Nutrição e Dietética

Componente Curricular: Higiene de Alimentos

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Higiene e qualidade dos alimentos. Riscos sanitários e de infecções e métodos de preservação de alimentos. Legislação sanitária, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Boas Práticas de Fabricação (BPF). Saneamento básico e ambiental, descarte de resíduos. Controle de pragas.

Componente Curricular: Administração das Unidades de Alimentação e Nutrição

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Fundamentação teórica básica para a reflexão crítica e posicionamento correto na administração de Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN. Estudo dos os diversos procedimentos de seleção, conservação e armazenamento dos alimentos, identificando e caracterizando os métodos de cocção. Administração aplicada a UAN's. Gestão de materiais e de pessoal.

Componente Curricular: Métodos e Técnicas de Preparo Alimentar

Carga Horária: 120 horas

Ementa:

Conhecer e aplicar técnicas de seleção, preparo e armazenamento de: cereais, hortaliças, frutas, leguminosas, laticínios, ovos, carnes, óleos, gorduras e açúcares. Aplicar os indicadores de qualidade dos alimentos como: Indicador de Parte Comestível (IPC) para cálculo e avaliação do valor nutritivo do alimento, preparação ou dieta; Indicador de Conversão (IC) para avaliar as modificações que sofrem os alimentos após processamento; Indicador de Reidratação (IR) para calcular o grau de hidratação de cereais e leguminosas, submetidos à maceração ou cozimento sob calor úmido. Elaborar Receita Padrão, Ficha Técnica e avaliação sensorial de preparações e produtos alimentícios. Familiarizar-se com pesos e medidas.

Componente Curricular: Tecnologia de Alimentos

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Princípios e métodos de conservação de alimentos: calor, frio, controle de umidade, adição de soluto, defumação, fermentação, adição de aditivos, irradiação, uso de gorduras. Concentração e evaporação. Indicadores do estado de conservação de alimentos. Controle de qualidade. Equipamentos. Industrialização. Escolha dos alimentos, processamento, acondicionamento, embalagem, esterilização e estocagem.

Componente Curricular: Avaliação Nutricional

Carga Horária: 80 horas

Ementa:

Identificação dos problemas nutricionais da população amostral: desenvolvimento de programas de avaliação nutricional. Prospectar a interação com o sujeito aplicando educação nutricional para reeducar a população à melhor promoção da saúde e qualidade de vida (após a aplicação da avaliação nutricional). Uso de softwares livres para avaliação nutricional. Desnutrição e carência: características e estratégias nutricionais.

Superintendência da Educação Profissional e Tecnológica – SUPROT

Ementa - Técnico em Nutrição e Dietética

Componente Curricular: Estágio

Carga Horária: 120 horas

Ementa:

Ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de estudantes que estejam frequentando os Cursos de Educação Profissional ofertados pela Rede Estadual de Educação Profissional da Bahia. É componente curricular obrigatório, integra o projeto pedagógico do curso e como tal está submetido à Lei 11.788/08 e Resolução CNE nº 1/2004. § 1º Estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de certificado ou diploma. Será obrigatório a apresentação de Relatório.

Componente Curricular: Trabalho de Conclusão de Curso – TCC

Carga Horária: 140 horas

Ementa:

Requisito obrigatório para conclusão dos cursos, como opção a realização do Estágio. Tem como finalidade estabelecer a articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão na elaboração de um trabalho técnico-científico, cuja temática esteja contextualizada e em estreita relação com a realidade local, territorial ou de relevante interesse para o Estado da Bahia. O TCC deverá ser realizado pelo aluno concluinte do curso técnico, acerca de uma realidade problematizada de estudo, relacionado à sua formação técnico-científica, cujos temas deverão estar atrelados ao curso, seu eixo tecnológico, suas áreas afins, ou áreas relacionadas às suas aplicações e de caráter interdisciplinar. As áreas de pesquisa e extensão serão acordadas entre os professores orientadores e os estudantes orientandos. Deverá ser trabalhado da seguinte forma: Pesquisa e Planejamento (60 horas), Desenvolvimento e Apresentação (80 horas). O TCC poderá ser realizado por meio de Projeto Experimental, Ação de Intervenção Social, Inovação e Empreendedorismo, considerando 04 (quatro) norteamentos para que sejam elaborados os TCCs, a citar: Produto, Processo, Melhoria de Produto, Melhoria do Processo.